



## Brevet Professionnel Industries Alimentaires en apprentissage

### Publics concernés

- Toute personne ayant entre 18 et 29 ans révolus à la signature du contrat d'apprentissage.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap et aménagement possible de leurs conditions de formation.

### Objectif de la formation

Le Brevet professionnel Industrie Alimentaires, diplôme de niveau 4 permet d'exercer les métiers de conducteurs de machines ou de ligne en fabrication à conditionnement dans les entreprises agro-alimentaires.

### Niveau d'entrée et pré-requis

- Etre titulaire au moins d'un CAP ou d'un diplôme ou titre inscrit au RNCP de même niveau ou équivalent,
- Ou justifier d'1 année d'activité professionnelle salariée, non salariée, bénévole ou volontariat à temps plein en relation avec la finalité du diplôme
- Ou justifier de 3 ans d'activité professionnelle à temps plein quelque soit le domaine

### Modalité d'entrée

- Entretien individuel
- Positionnement pour individualiser le parcours de formation en fonction du profil du candidat.

### Modalités d'organisation en CFA

- **Dates** : De septembre 2020 à juin 2022
- **Durée** : Possibilité d'individualiser le parcours en fonction du profil du candidat (positionnement, diplôme...)
- **Rythme** : 35 heures/semaine en centre et en entreprise
- **Lieu** : CFAA de la Dordogne :Antenne de Périgueux
- Formation gratuite

## Contenu de la formation : BP IAA

Unités	Domaines	Intitulés des UC
UGC1	Communication écrite et orale, Mathématiques appliquées, informatique	Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information
UGC2	Enjeux environnementaux et sociétaux liés au secteur alimentaire (la consommation alimentaire, Nutrition, activités en agro alimentaires et développement durable)	Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire
UCP1	Projet professionnel dans le secteur IAA, Législation du travail, sécurité des personnes, l'emploi en IAA, risques professionnels, SST	Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire
UCP2	Economie d'entreprise, économie de filière, des risques, démarche de certification	Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels
UCP3	La communication professionnelle au poste et au sein de l'atelier de production	Communiquer dans une situation professionnelle
UCP4	Les énergies, les fluides, et l'automatisme, les matériels et équipements en IAA, la maintenance de premier niveau, génie industriel	Elaborer un dysfonctionnement des matériels de la ligne ou/ d'un segment d'activité
UCP5	La maîtrise scientifique d'une activité de production, gestion de production, ordonnancement et suivi technico économique de la production en atelier IAA	Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire
UPC6	Pilotage et organisation d'une activité de production, gestion de production, ordonnancement et suivi technico économique de la production en atelier IAA	Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité
UCT1	Conduite d'une ligne de fabrication, de conditionnement	Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires
UCT2	Les processus technologiques de transformation Biochimie alimentaire, process	Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation
UCARE1	Formation SST, prévention des risques liés à la consommation des produits psycho-actifs, conduite d'un projet d'amélioration sécurité	Assurer la sécurité en agroalimentaire
UCARE2	Rédaction d'un cahier des charges d'un nouveau produit à partir du contexte, réalisation d'essais et présentation d'un prototype	Innover en agroalimentaire

### Méthodes pédagogiques

- Intervenants extérieurs et visites d'entreprises
- Formation en face à face et formation en situation professionnelle
- Équipe de formateurs qualifiés et expérimentés

### Plateaux Techniques et locaux spécifiques

Atelier agroalimentaire, laboratoire, salle informatique, CDR CDI

### Modalités d'évaluation

Le diplôme s'obtient en contrôle continu en validant les 12 UC ou blocs de compétences

### Poursuite de parcours

- BTSA Sciences et technologies des aliments

### Modalités pratiques

- Le CFA est ouvert du Lundi au Jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 et le Vendredi de 8h00 à 14h00
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

### Aides

#### Aides pour l'entreprise :

- \* Pour l'emploi d'un apprenti en situation de handicap
  - \* Aides financières pour les entreprises du secteur privé de moins de 250 salariés:
    - 4125 € maximum la 1ère année d'exécution du contrat
    - 2000 € maximum la 2ème année d'exécution du contrat
- Pour toutes informations complémentaires contacter le CFA Dordogne

#### Aide pour l'apprenti :

Aide au permis (Conseil Régional Nouvelle Aquitaine et Etat)  
Aide au 1er équipement (OPCO)

### Rémunération

Rémunération*	1ère année	2ème année
De 16 à 17 ans	27% : 415.64€	39% : 600.37€
De 18 à 21 ans	43% : 661.95€	51% : 785.10€
De 21 à 25 ans	53% : 815.89€	61% : 939.05€
26 ans et plus	100 % du SMIC : 1 539.42€	

\* sur le taux du SMIC au 1er janvier 2020

## Informations et inscriptions :

**CFAA DE LA DORDOGNE**  
**Antenne Périgueux**  
Avenue Churchill  
24660 COULOUNIEUX-CHAMIER  
05.53.02.61.35

✉ [cfa.dordogne@educagri.fr](mailto:cfa.dordogne@educagri.fr)  
🌐 [www.perigord.educagri.fr](http://www.perigord.educagri.fr)

Nous suivre :  
<https://www.facebook.com/lyceeagricoleperigueuxbergerac/>  
Plan d'accès sur le site internet

